



お問い合わせ:

PR シニア・マネージャー 津田 みな美

minami.tsuda@ritzcarlton.com

PR エグゼクティブ 森 智美

satomi.mori@ritzcarlton.com

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565/FAX06-6343-7016

2018年4月2日(月)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「天ぷら 花筐」に春の食材を使った季節のメニューが登場
天ぷら料理人 深名のあくなき探求心が生み出す極上の天ぷらを



美食のまち、大阪の中心地にある、ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:クリストファー・クラーク)の「天ぷら 花筐(はながたみ)」では、この春、山菜や稚鮎など旬の食材を使った天ぷらコースをご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪の日本料理「花筐」は、「大阪の豊かな食文化」をテーマに素材にこだわり、寿司、炭火焼、会席、鉄板焼、天ぷらの5つのお料理を、百花繚乱を表現した日本ならではの伝統的な美に囲まれた心地良い空間で提供しています。なかでも「天ぷら 花筐」では、シャンパーニュとともに愉しむ、季節を意識した天ぷらの心づくしの逸品をコースでご堪能いただけます。

天ぷら料理人 深名 健(ふかな たけし)は専門学校を卒業後、大阪市内の老舗ホテルで日本料理の修業を積み、懐石料理、割烹料理の約20年間に及ぶ豊富な経験を経て、2017年2月にザ・リッツ・カールトン大阪「天ぷら 花筐」のシェフに着任。極上の天ぷらをお客様にお楽しみいただくべく、調理法はもちろん、食材、油や塩に至るまで素材を厳選し、細部に工夫を凝らしています。また、割烹の経験を活かした、カウンターでお客様を魅了する料理パフォーマンスや会話は、

訪れるお客様に心躍る食事体験を演出します。

天ぷらを揚げる油は、上質な太白胡麻油と紅花油をオリジナルのバランスでブレンドしたものを使用。太白胡麻油は、ごまを煎らずに生のまま搾ることによって旨みを凝縮させたごま油で、少し高めの温度で食材を揚げることにより、中はジューシーでさくっと軽やかな食感に仕上がります。天ぷらのための塩も厳選しており、60種以上もの塩を比べて選び抜いた「美ら海の塩」を使用。ミネラルが多く、塩みと甘みのバランスが天ぷらの美味しさを最大限に引き立てます。

また、定番の「車海老の天ぷら」や2〜3時間蒸してから一晚寝かせ甘みを凝縮させた「さつま芋の天ぷら」、そして、香ばしく揚げた海苔の天ぷらに生うにのせた「うにと海苔の天ぷら」、ミディアムレアに仕上げた「和牛フィレ肉の天ぷら」など、「天ぷら 花筐」ならではの逸品は、美食を知る紳士淑女の舌を魅了しています。

細部へのこだわりが生み出す、季節を意識した深名の天ぷらの数々をぜひご賞味ください。

天ぷら 花筐

ランチ： 東雲 5,000円／雲居 6,500円／夕霧 9,500円

ディナー： 夕霧 9,500円／朧月 13,000円／暁 17,800円

※表記料金に消費税およびサービス料15%を加算させていただきます。

※写真はイメージです。※仕入れの等の状況により食材を変更する場合がございます。

レストランご予約・お問合せ

営業時間： ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30

TEL： 06-6343-7020(レストラン予約)

WEB： <https://www.ritz-carlton.co.jp/restaurant/hanagatami/tempura/>



###

ザ・リッツ・カールトン大阪について

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業いたしました。18世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。